

Bethesda fürdő az Erkel utca 1-ben

Lehetne-e hát ideálisabb helye a testet-lelket felüdítő oxigén-dús fürdőzésnek, mint a múlt század szanatóriumait stílusában megőrző, egykor nővérszállóként működő Erkel Ferenc utca 1? Jól tudták ezt a fürdő működtetői is ezért tavaly decemberben megnyitották tíz kádból álló fürdő-és ivócsarnokukat. Csatlósné Józsa Gyöngyi gyógyszerész meséli el, hogy a sokáig üresen álló, enyészetnek indult épületet saját maguk újjították fel és vették bérbe családi vállalkozásként hosszú távra. A világviszonylatban is új eljárásban nagy fantáziát láttak, hiszen ez a technológia a természetes állapotában csupán negyven százalék oxigént tartalmazó vizet kilencvennyolc százalékosra dúsítja! Tudvalévő, hogy az életkor előrehaladtával a szervezet elsavasodik, s ez együtt jár egy olyan oxigénhiányos állapottal, ami ideális közeg lehet a beteg sejtek és kóros folyamatok számára. A víznek a megelőzésben is roppant nagy jelentősége van, de ha a hypoxia miatt fellépő gyulladással a szervezet immunrendszere egyedül már nem képes megbirkózni, egy kiadós fürdő-és ivókúra ezt a folyamatot képes visszafordítani, és a születéskori 7,4-es Ph-értéket visszaállítani. Értethető tehát, hogy kiváltképp krónikus, degeneratív, gyulladással járó betegségek gyógyításához ajánlott, mint például gombás eredetű bőrbetegségek, ekcéma, pikkelysömör, égési sérülések, műtéti heggek, reumatoid kórkepek, vagy légzőszervi

megbetegedések, amely súlyos oxigénhiánnyal és a szervezet elsavasodásával együtt lépnek fel. - Nagy örömünkre szolgál, hogy az Onkológiai Intézet a KQN-víz additív terápiás hatását kívánja vizsgálni és alkalmazni, mivel mind a daganatok, mind pedig a kemoterápia mellékhatásainak csökkentésében rendkívül hatékony - meséli lelkesen vendéglátóm.



Az intézmény klubrendszerben működik, a tagok kedvezménytel vehetik igénybe a szolgáltatásokat, de bárkit szívesen látnak 8 és 17 óra között. A harmincnegyes fokos, lúgos PH-jú vízben egyszerre ötven percet tölthetnek a vendégek, naponta maximum három alkalommal. A KQN-kúra olyan hatékony fizioterápiás módszer, amelynek során a test az oxigént diffúzió révén a bőr kapillárisain keresztül is felveszi, miközben a fürdővíz oxigéntartalma csökken Ph-ja pedig elsavasodik. Ilyen módon olyan mennyiségű oxigén kerül a szervezetbe, amelyet semmilyen sporttevékenység, vagy

fokozott légzés nem képes elérni. Beszélgetésünk alatt sok érdekes történetet hallottam többek között egy a karján harmadfokú égést szenvedett hölgyről, akinek a hagyományos bőrgyógyászati kezelésekkel nyolc hónapot ígértek, de a KQN kúrától hatvan fürdés, vagyis negyven nap után teljesen meggyógyult. Az ivókúra megelőzőként egészségesek számára negyedévente két-három hétig ajánlott. A víz önmagában is védőital, ugyanis remekül méregtelenít: hígítja és lúgosítja a vizeletet, megakadályozza a vesekőképződést és a húgyúti fertőzéseket. Javítja a vér oxigénszállító kapacitását, az agyi vérellátást.

A technológiát tíz évvel ezelőtt egy amerikai vegyészmérnök fedezte fel: elektrolízis során sikerült olyan speciális oxigénfajtákat előállítani, amelyek szinte százszázalékosan oldódnak a vízben. Robert Lyons a magyar származású, Kínában és az USA-ban tanult orvos kezdte alkalmazni a felfedezést, mert kutatásai során eljutott oda, hogy felismerje az O128 -cal dúsított víz hatását és kifejlessze a KQN ivó-és fürdőkúrát. Ezután hazájában Magyarországon világviszonylatban is elsőként vezették be a módszert.

S ahol az érdeklődőket időpontegyeztetésre szeretettel várják:
Budakeszi Erkel Ferenc u. 1. Tel.: 23-454-079 vagy 20-385-3929

Ingyenes véroxigénszint mérés – ultrahang-vizsgálat – biomágneses masszáz – hipoxitréning

Galgóczy Zsuzsa

PINCESZER

Menczinger Borház Szederkényi Olaszrizling 2004

A figyelmes olvasó talán észrevette, hogy a korábbi, „A hónap receptje” rovatunkat átneveztük a fenti, sejtelmesebb címre. Ezzel helyére kerül eredeti elképzelésünk, mely szerint e helyen elsősorban budakeszi bortermelők, pincészetek borait szeretnénk bemutatni és a kellemes borok mellé egy füst alatt hozzávaló egyszerű, könnyen elkészíthető ételt is kínálunk. A hangsúly tehát a boron és az azzal harmonizáló ételen, a gasztronómiai élményen van...

Ebben a hónapban a szinte mindenki által – legalábbis névről – ismert olaszrizlinget vesszük górcső alá, jobban mondva ebből töltünk a poharunkba. Szinte közhely, hogy az olaszrizling Magyarországon a legelterjedtebb szőlőfajta, nem is olyan régen még a termőterület több mint 10 %-án ezt termelték, talán azért is, mert nem egy érzékeny fajta, szinte minden évben jó, megbízható minőséget terem. Az olaszrizling bora tüzes, többször lágy karakterű, keserűmandulára emlékeztető ízű, zamatú. Nem tévesztendő össze névrokonával, a nemesebb rajnai rizlinggel, melyet a Lajtától nyugatra, vagy német nyelvterületen egyszerűen Riesling-nek

neveznek, miközben cikkünk hőstét ugyanazon a vidéken a póriasabb eredetre utaló Welschrieslingnek szólítják. Fentiekből és a nevéből nagyjából sejthető, hogy az olaszrizling nem igazi hungarikum, de nálunk már régóta termelt fajta, melynek eredete e történelem kódébe vész.

Márai Sándor írja róla: „A rizling olyan a magyar borok között, mint a közhely az emberi gondolkodásban: összeköti az emberi dolgok mélyebb értelmét. Simaságán érzik meg a latinos műveltség és szőlőkultúra pannóniai pallérozottsága. A rizlingben ritkán csalódik a magyar. Szerte a hazában sok komisz lórét mérnek, de az olasznak nevezett magyar rizlingben van valamilyen otthonos bizalmasság: az ember úgy issza, mint mikor rokonokkal beszél.”

Mai, 2004-es évjáratú, szinte újbórnak számító olaszrizlingüket a MenczingerBorháztól kaptuk kipróbálásra. Bár Menczinger Tibornak, a pincészet vezetőjének Budakeszin is van szőlője, tanulmányunk tárgyát a család déli, Mohács környéki birtokának lankáin érlelték. Elegáns, sötétzöld palackján az ízléses címkéről az ottani pince néz ránk hívógaóan.

A hűtőszekrényből kivéve szép, fehérboros pohárba töltjük. Így a hőmérséklete éppen a szerintünk ideális 10 fok körül lesz. Száraz borunk színe világossárga, illata kellemes és tiszta. Íze enyhén fanyar. Ez a harmonikus üde fiatal bor tökéletesen alkalmas például egy sajttal megszórta tavaszi vitaminaláta kísérőjének. Mi tepsis krumplival párosítva ízelgettük, de enyhén fűszerezett grillezett halak, vagy szárnyasok kísérőjének is tökéletes.

Bánkuti Ákos



Menczinger Borház

Menczinger Tibor (20) 9439-076

menczi@axclero.hu

www.menczinger-borhaz.hu

